

Koch/Köchin (mwd)

Beschreibung

Olli's Weinlounge ist ein gastronomisches Gewerbe mit Sitz in Flensburg. Neben dem Kerngeschäft des Restaurantbetriebs bieten wir Patisserie, Café, Bar und Vinothek an. Ebenso veranstalten wir Wein und Champagner Lifestyle Events. Für diese Auswahl beschäftigen wir hauseigene Konditor:innen und Sommelier:innen. Darüber hinaus sind wir Mitglied der DEHOGA Schleswig-Holstein, Ausbildungsbetrieb und ebenso IHK-Prüfer.

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

- **Zubereitung & Anrichten:** Du bereitest alle Speisen à la carte sowie für Events und Sonderveranstaltungen frisch zu. Dabei achtest du auf höchste Qualität, ansprechende Optik und perfekten Geschmack.
- **Mise en Place & Vorbereitung:** Du sorgst für eine reibungslose Vorbereitung (Schneiden, Marinieren, Vorkochen)
- **Kreative Entfaltung:** Du bringst eigene Ideen für saisonale Gerichte, Tagesempfehlungen oder Weinbegleitungen ein. Wir geben dir Raum, neue Kreationen zu entwickeln und umzusetzen.
- **Wein & Speisen im Einklang:** Du stimmst Gerichte auf die Weinkarte ab, berätst das Service-Team bei Fragen zu Saucen, Beilagen und Aromen und achtest auf harmonische Kombinationen.
- **Bestellwesen & Lagerhaltung:** Du überwachst die Warenbestände, meldest Bedarf rechtzeitig und achtest auf frische, regionale und saisonale Produkte sowie eine ordentliche Lagerführung.
- **Reinigung & Hygiene:** Du hältst deinen Arbeitsplatz, die Küche und alle Geräte nach den HACCP-Richtlinien sauber und sorgst für Ordnung und Sicherheit.
- **Teamarbeit:** Du arbeitest Hand in Hand mit dem Service-Team, unterstützt bei Veranstaltungen (Weinproben, private Feiern)

Qualifikationen / Anforderungen

- **Abgeschlossene Ausbildung** als Koch/Köchin (m/w/d) – idealerweise mit erster Berufserfahrung in der Gastronomie.
- **Leidenschaft für hochwertige Produkte** und Freude an kreativer, saisonaler Küche.
- **Interesse an Wein** – du musst kein Sommelier sein, aber du hast Lust, dich mit Weinaromen und Speisekombinationen zu beschäftigen.
- **Selbstständige, strukturierte Arbeitsweise** und ein gutes Zeitmanagement.
- **Teamfähigkeit, Belastbarkeit** und eine positive, serviceorientierte Einstellung.
- **Hygienebewusstsein** und Kenntnisse der HACCP-Richtlinien.

Leistungen der Anstellung

- Arbeitsplan mindestens vier Wochen im Voraus
- 25 Tage Urlaub
- 25 % Mitarbeitendenrabatt auf unser gesamtes Sortiment in der Vinothek
- Ein kostenfreies Personalesen pro Schicht

Kontakt

Arbeitspensum

Vollzeit

Start Anstellung

Sobald wie möglich

Dauer der Anstellung

Unbefristet

Industrie / Gewerbe

Gastronomie

Arbeitsort

Große Straße 52, 24937, Flensburg

Grundgehalt

29000

Veröffentlichungsdatum

30. Juni 2026

Gültig bis

31.08.2026

E-Mail: info@ollis-weinlounge.de

Telefon: [0461 80797730](tel:046180797730)